

MENU du Midi (hors soirs et dimanche)

28€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

32€ Entrée + Plat + Dessert

Carpaccio de betteraves, copeaux de Thon séché ou Terrine de Lapin maison

La Viande ou Volaille du jour ou Le Poisson du jour

Dacquoise aux fraises, crème tropézienne

MENU du Soir (hors week-end)

39€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

MENU DEGUSTATION 48 €

Oeuf parfait à 62° ferme de Bérénice, crème Dubarry et chips de légumes

Ou

Terrine de Lapin entrelardée selon ma grand-mère Yvette

Ou

Entrée signature de la carte en rouge avec supplément

Quasi de Veau cuit basse température, jus aux baies de verveine

Ou

Filet de Bar selon marée, risotto, crème de crustacés au champagne

Ou

Plat signature de la carte en rouge avec supplément

Dessert à la carte à choisir à la commande

A LA CARTE:

Mes Entrées

° Ma terrine selon recette de grand-mère Yvette entrelardée	17 €	
° Carpaccio de betteraves, copeaux de thon rouge séché	18 €	
° Oeuf parfait 62° ferme de Bérénice, crème Dubarry, chips de légumes	19 €	
° Salade de Homard Breton, rougaille de mangues et agrumes	39 €	+19 €
° Mon Foie gras de canard au marc de Champagne, chutney	25 €	+5 €
° Tataki de Thon rouge aux sésames et ma fameuse sauce Thaï	26 €	+7 €

+ suppl.au
menu 48 €

Mes Plats

° Quasi de Veau basse température, jus aux baies de verveine	32 €	
° Filet de Bar selon marée, risotto, crème de crustacés au champagne	32 €	
° Fricassée de Homard Bleu, sauce crustacés et Champagne	48 €	+28 €
° Tataki de Thon rouge aux légumes et ma fameuse sauce Thaï	34 €	+12 €
° Mon fameux Désossé de Pigeonnette aux 2 cuissons, rôti et confit	39 €	+18 €
° Filet de Boeuf des plaines de Champagne, sauce au ratafia	42 €	+20 €
* possibilité avec escalope de foie gras chaud et morilles + 10 €		+29 €

Mes Desserts

° Dacquoise noisettes aux fraises, crème tropézienne	13 €
° Ma Crème Brûlée à la vanille de l'île Bourbon	13 €
° Sablé chocolat à la fleur de sel, crémeux praliné	13 €
° Tiramisù Daniel aux fruits rouges, mascarpone à la prune de troyes	13 €
° Assiette de 3 fromages sélection Pouillot	13 €

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et dépendance des marchés. Menus boissons non comprises. Viande origine France.
Merci de signaler toute allergie. VENTE A EMPORTER - 10%

MENU FOR LUNCH (not evenings and sunday)

32 € Starter + Main course + Dessert **28 €** Starter + Main OU Main course + Dessert

Beetroot salad with red tuna slices Or Home made poultry terrine

Today's meat or poultry Or Today's fish with mashed potatoes

Strawberries cake with nuts like a pie

MENU FOR DINNER (not week-end). **39 €**

Today's Starter + Today's Main course + Today's Dessert

MENU DEGUSTATION **48 €**

Farm Egg boiled with cauliflower cream and vegetable crisps

Or

Home made poultry terrine

Or

Choose Starter speciality from la carte with extra (red)

Veal / Calf fillet with Verdana pepper sauce

Or

Today's Seabass à la plancha, risotto with shellfish and champagne cream

Or

Choose Main course speciality from la carte with extra (red)

Cheese or Dessert à la carte

A LA CARTE:

+ extra in
menu 48 €

Starters

° Home made poultry terrine with bacon sides	17 €	
° Beetroot salad with marinated red tuna slices	17 €	
° Farm Egg boiled with cauliflower cream, vegetable crisps	19 €	
° Blue Lobster salad with mango and citrus carpaccio	39 €	+19 €
° Daniel's duck Liver with marc de Champagne and chutney	25 €	+5 €
° Red tuna Tataki with sesame seeds and my special Thai sauce	26 €	+7 €

Main Course

° Veal / Calf fillet with Verdana pepper sauce	32 €	
° Seabass Fillet à la plancha, risotto, champagne and shellfish cream	32 €	
° Blue Lobster fricassee with champagne sauce	48 €	+28 €
° Red tuna Tataki with vegetable and my special sauce Thai	34 €	+12 €
° Boneless young Pigeon, local wine sauce	39 €	+18 €
° Today's local Beef fillet, sauce with ratafia	42 €	+20 €
* with hot duck liver scallop with morels + 10 €		+29 €

Mes Desserts

° Nuts pie with pastry cream and strawberries	13 €
° Crème Brûlée vanilla	13 €
° Chocolate sablé cake with praliné cream	13 €
° Daniel's red fruits tiramisù with local alcool cream	13 €
° Local 3 cheese plate	13 €